

MENU ET TARIF VALABLES DU 16 SEPTEMBRE AU 31 MARS 2022

Menu proposé pour les individuels jusqu'à 10 personnes

EN MENU « LIDO »

4 entrées, 4 plats, 4 desserts - au choix



@Photo Filmage Paris

Foie gras de canard au clafoutis de figues confites et éclats de pistache

Ou

Dos de saumon gravelax, pickles de carottes, radis colorés et coulis de grenade

Ou

Grosses crevettes à l'huile de sésame grillé, salade d'algues et germes de soja

Ou

Velouté de potiron, royale de champignons aux noix de cajou (végétarien / sans gluten)

Pièce de veau à la moutarde violette, polenta aux fruits secs et betteraves braisées

Ou

Cabillaud rôti au curcuma et noix de coco, lentilles corail aux petits légumes et oignons caramélisés

Ou

Filet de canette, sauce miel et poivre de Timult, salsifis au jus et échalote farcie

Ou

Risotto à la truffe (végétarien)

Finger croustillant chocolat au lait et noisettes du Piémont

Ou Demi-sphère aux saveurs exotiques

Ou Macaron poire-vanille

Ou Douceur d'ananas et coco (sans lactose / gluten)

Composition des menus valable jusqu'au 31 mars 2022. Hors dates spéciales (24 et 25 déc. / 31 déc. / 12, 13 et 14/02)
Menu susceptible d'être modifié sans préavis. Liste des allergènes sur demande